



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Forno della Rotonda S.p.A.
Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)
Tel. 02/96651.311 - Fax 02/96451052 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
05/07/2019

Data aggiornamento:
05/07/2019

Rev.
00

Pagina 1 di 2

Codice prodotto D00035	Denominazione commerciale: CORNETTO ALBICOCCA GLUTEN FREE 100g
----------------------------------	--

EAN 13 collo 8004306000353	EAN 14 bancale (sscc) 08004306000353
--------------------------------------	--

Descrizione estesa (compresa i componenti):

cassa americana in cartone ondulato con etichetta, chiusa con nastro adesivo, contenente 12 pz confezionati singolarmente.

SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	12 pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	1.3kg - 100g	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	1.5 kg		
Lunghezza imballo	275 mm	N° colli / strato	12
Larghezza imballo	265 mm	N° strati	12
Altezza imballo	140 mm	Totale colli	144
Volume imballo	10.2 dm ³	Altezza totale bancale	1830 mm

CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA:

i prodotti devono essere trasportati tramite automezzi in condizioni igieniche idonee, in ambiente asciutto, ad temperatura di -18°C ±3 max.

Etichettatura: secondo normativa vigente

Denominazione di vendita (etichette): prodotto dolciario da forno cotto e congelato, con farcitura alla confettura di albicocca, senza glutine

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (etichette):
semilavorato per pasticceria senza glutine (fecola di patate, amido di mais, amido di tapioca, zucchero, addensanti: E412, E415), margarina (grasso di palma, grassi parzialmente idrogenati, olio di SOIA, di girasole, di colza e di mais, acqua, sale, emulsionanti: E471, E322 (SOIA), correttore di acidità: E300, conservante: E202, aromi, colorante: E160), zucchero, UOVA, LATTE, BURRO (LATTE), lievito, miele, sale, vanillina, CONFETTURA DI ALBICOCCA (12%) (polpa di albicocche 41%, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, gelificante: E440, correttore di acidità: E330, aroma).
Contiene: SOIA, UOVA, LATTE E DERIVATI
ALLERGENI: può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE e NOCCIOLE)

Conservazione (etichette): temperatura di conservazione: -18°C max

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichette):
Per un consumo immediato : mettere in forno a microonde per 45 sec a 750W (CONSIGLIATO)
Il prodotto viene confezionato in **film microondabile**, quindi può essere servito direttamente al consumatore finale con tutto l'involucro.

Lotto di produzione: intera giornata produttiva
Codice (imballo, sacchetto): codice numerico a 4 cifre: giorno progressivo dell'anno (3 cifre), secondo il calendario Giuliano seguito dall'ultima cifra dell'anno (es.: 0439 - 43esimo giorno del 2019 pari al 12/02/2019)

TMC:

Modalità espressione (etichette): da consumarsi preferibilmente entro il gg/mm/aaaa

Conservabilità: 365 giorni

Stabilimento produttivo: prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Marigliano, 40 – 80049 – Somma Vesuviana (NA)

Controllo metrologico: conformi alla legge 391 del 26.05.1980



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Forno della Rotonda S.p.A.
Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)
Tel. 02/96651.311 - Fax 02/96451052 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
05/07/2019

Data aggiornamento:
05/07/2019

Rev.
00

Pagina 2 di 2

Codice prodotto
D00035

Denominazione commerciale:
CORNETTO ALBICOCCA GLUTEN FREE 100g

Valori Dimensionali

Parametri	Dato	limiti
peso	100g	±5g
diametro	60mm	±10mm
lunghezza	140mm	±15mm

Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	1677/ 401(kj/kcal)
Grassi	22.5 g di cui acidi grassi saturi 11.8 g
Carboidrati	44.7 g di cui zuccheri 11.8g
Fibre alimentari	1.3 g
Proteine	4.3 g
Sale	0.8 g

Valori microbiologici

Parametri Parameters	Standard	Metodo Control methods
Conta totale Total plate count	<10000 ufc/g	UNI ISO 4833(2003)
Enterobacteriacee	<10 ufc/g	ISO 7402
Escherichia-coli	<10 ufc/g	AOAC 991.14 (2000)
Staphilococcus coagulase +	<10 ufc/g	ISO 6888-2 (1999) AMD.1 (2003)
Lieviti (Yeast)	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Muffe (Moulds)	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Bacillus subtilis	<100 ufc/g	ML 08.00
Salmonella	Absent /25g	ISO 6579 (2002)
Listeria monocytogenes	Absent /1g	ISO 11290-1 (1996)

Contaminanti

Contaminanti chimici Chemical contamination: in conformità ai regolamenti comunitari specifici

Contaminanti biologici e fisici	Biological and physical contamination:		
Insetti (vivi o morti)	Insects (dead or alive)	Assenti	absent
Roditori, uccelli, altri animali e parti	Rodents, birds, other animals or pieces	Assenti	absent
Capelli umani o peli di animali	Uman hairs or animal coat	Assenti	absent
Corpi metallici e non metallici	Metal parts or non-metal parts	Assenti	absent